

8° GLACIÈRE

On adjoindra à la fabrique une glacière économique d'au moins 10 pieds $\times$ 10 pieds $\times$ 10 pieds.

III.—CONDITIONS

RELATIVES A L'AMÉNAGEMENT GÉNÉRAL DE LA FABRIQUE.

La fabrique ne devra pas être construite sur un terrain bas où les eaux de pluie peuvent s'accumuler et séjourner. Si elle existe et si elle se trouve sur un tel emplacement, on devra, avant de la rehausser, relever le sol sous la fabrique, de manière à ce qu'il ne puisse pas y séjourner d'eau. Des fossés seront creusés pour écouler au loin les eaux de pluie.

Le drainage de la fabrique devra être parfait et les eaux de drainage devront être dirigées loin de la fabrique par un canal souterrain d'une pente suffisante pour qu'elles n'y séjournent pas. Ce canal devra être construit de manière à ce qu'il soit facile de le nettoyer en tout temps s'il vient à se boucher. Il devra communiquer avec la fabrique par un tuyau coudé en forme de siphon.

La chambre de fabrication devra être ventilée par une cheminée d'aérage d'au moins 1 $\frac{1}{2}$ pied $\times$ 1 pied différente de celles de la chambre de maturation.

Le grenier de la fabrication devra être lui-même ventilé par une cheminée d'au moins 1 $\frac{1}{2}$ pied $\times$ 1 pied. La cheminée de la chambre de fabrication et celle du grenier pourront se rejoindre, mais au-dessus de leur jonction, la section totale de la cheminée devra être égale à la somme des sections des deux cheminées qui y aboutissent ; elle devra donc avoir au moins 1 pied 8 pes $\times$ 1 pied 8 pes.

Le bassin à petit lait ne devra, en aucun cas, se trouver sous la fabrique. Il devra être garni intérieurement de fer blanc.

On conseille de l'élever suffisamment pour pouvoir rendre le lait à la chantepleure, comme dans les beurriers ; et il devra être placé de manière à pouvoir être nettoyé convenablement chaque jour.

L'outillage devra être suffisamment bon pour permettre de fabriquer du fromage de première qualité.